

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественно-научный

Казань

2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ О.Р. Скальская

« _____ » сентября 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М. Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчик:

Липанина Л.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ «Международный колледж сервиса».

Рассмотрена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 1 от « _____ » _____ 2021 г.

Руководитель группы _____ Камилова Г.Т.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура программы учебной дисциплины	14
3. Условия реализации программы	26
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<p>Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p>Критерии оценки</p>	<p>Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта эколого-направленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, 	<p>ЛР 10</p>

	<p>нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p> <p>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве</p>	
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (при наличии)</p>		
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		ЛР 15
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		ЛР 16
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</p>		
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.		ЛР 20
Активно применяющий полученные знания на практике.		ЛР 21
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.		ЛР 22

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код ¹ ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 4, 10, 16, 20, 21, 22	<p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> – использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – проводить органолептическую оценку

¹ Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.

	<ul style="list-style-type: none"> – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания. 	<p>качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> –рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.
--	---	--

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального (иного) цикла – ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОУД.11, ЕН.01 Химия, ОУД.12 Биология, ЕН.01 Экологические основы природопользования, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь).

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Объем образовательной программы

(академических часов) всего – 74 часа,

нагрузка во взаимодействии с преподавателем всего учебных занятий – 52 часов, в том числе:

- теоретического обучения – 20 часа;
- практических занятий – 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;
- консультации – 2 часа;
- экзамен – 6 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы (академических часов) всего:	74
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем Всего учебных занятий	52
В том числе:	
- теоретического обучения	20
- практического обучения	32
Самостоятельная учебная работа	14
- Консультации	2
- Промежуточная аттестация	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	ТСО, применяемые в обучении	Используемая литература	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5	6	7
Тема №1. Введение	Содержание учебного материала		2			2	
	1.1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Этапы развития микробиологии	2	Интерактивная доска, презентация	[1] стр. 267-272		ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
Тема №2. Классификация и морфология микробов	Содержание учебного материала		8	Интерактивная доска, презентация	[1] стр. 273-281	2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22

² В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	2.1	Систематика и номенклатура микроорганизмов. Классификация и морфология бактерий	2	Интерактивная доска, презентация	[1] стр. 273-281		
	Самостоятельная работа						
	2.2	Строение и классификация грибов и простейших, вирусов Методы изучения морфологии микробов	2	Электронный ресурс, интернет источники	[1] стр. 281-284		
	Практические занятия		4				
	2.3	Практическая работа №1. Ознакомление с оборудованием микробиологической лаборатории	2	Оборудование лаборатории	Выполнить задания практической работы	2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	2.4	Практическая работа №2. Ознакомление с устройством и правилами работы на микроскопе	2	Интерактивная доска, микроскоп	Выполнить задания практической работы		ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
Тема №3. Физиология	Содержание учебного материала		6			2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4

микробов						ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	3.1	Физиология бактерий. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Особенности физиологии грибов и простейших. Физиология вирусов	2	Интерактивная доска	[1] стр. 288-302	
	Практические занятия		4			
	3.2	Практическая работа №3. Ознакомление с морфологией микроорганизмов	2	Микроскоп, исследуемая культура	Выполнить задания практической работы	
	3.3	Практическая работа №4. Выращивание микробов на различных питательных средах	2	Микроскоп, приспособления, исследование выращенных культур	Выполнить задания практической работы	
Тема №4. Генетика микробов	4.1	Строение и репликация генома бактерий. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	2	Интерактивная доска	[1] стр. 303-307	2 ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20,

						21, 22	
Тема №5. Экология микроорганизмов	Содержание учебного материала.		6			2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	5.1	Распространение микробов в окружающей среде. Микрофлора воды, воздуха. Микрофлора организма человека	2	Интерактивная доска	[1] стр. 308-313		
	Самостоятельная работа		2			2	
	5.2	Работа с учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		Электронный ресурс, интернет источники	Выполнит задания в рабочей тетради		ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
Тема №6. Учение об инфекции	Содержание учебного материала		6			2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20,

						21, 22
6.1	Понятие об инфекционном процессе. Стадии инфекционного процесса. Глистные заболевания. Понятие о патогенности и вирулентности	2	Интерактивная доска	[1] стр. 325-330		
Самостоятельная работа		6			3	
6.2	Возбудители пищевых инфекций. Микробиология основных пищевых продуктов. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		Электронный ресурс, интернет источники	Выполнить задания в рабочей тетради		
6.3	Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		Электронный ресурс, интернет источники	Выполнить задания в рабочей тетради		
6.4	Микробиология основных пищевых продуктов. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		Электронный ресурс, интернет источники	Выполнить задания в рабочей тетради		

Тема №7. Основы физиологии питания	Содержание учебного материала		8			2	
	7.1	Значение питания в жизни человека. Принципы и правила здорового питания. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	2	Интерактивная доска	[1] стр. 5-6 найти материал по теме		ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	Практические занятия		6				ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	7.2	Практическая работа №5. Химический состав основных групп пищевых продуктов. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической	2	Натуральные образцы товара	Анализ химического состава продовольственных товаров		
	7.3	Практическая работа №6. Расчет энергетической ценности продуктов питания	2	Карточки - задания	Решение задач		

	7.4	Практическая работа № 7. Расшифровка маркировки, расчет калорийности	2	Маркировка товара	Расшифровка маркировки		
Тема 8 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		12			2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	8.1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Общее понятие об обмене веществ	2	Интерактивная доска	[1] стр. 96-130 ответить на вопросы		
	Практическая работа		6				
	8.2	Практическая работа № 8. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	Интерактивная доска	Выполнить задания практической работы		ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	8.3	Практическая работа № 9. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	2	Интерактивная доска	Произвести расчет, оформить практическую работу		
8.4	Практическая работа № 10. Составление рационов питания для различных	2	Интерактивная доска	Выполнить задания		ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4	

	категорий потребителей			практической работы		ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	Самостоятельная работа	4			2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
8.5	Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	Электронный ресурс, интернет источники	Подготовить информацию, ответить на вопросы		
8.6	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	Электронный ресурс, интернет источники	Подготовить информацию, ответить на вопросы		
Тема №9. Основные сведения о гигиене и	Содержание учебного материала	16			2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5

санитарии труда						ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22	
	9.1	Санитарно-гигиенические требования к предприятию общественного питания.	2	Интерактивная доска	[1] стр. 199-206	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7	
	9.2	Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности	2	Интерактивная доска	[1] стр. 251-254	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22	
	Практическая работа		12			2	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
	9.3	Практическая работа №11. Ознакомление с правилами приемки по количеству и качеству пищевой продукции.	2	Интерактивная доска	[1] стр. 213 Выполнить задания практической работы		

9.4	Практическая работа №12. Ознакомление с правилами хранения пищевой продукции	2	Интерактивная доска	[1] стр. 213-216 Выполнить задания практической работы	ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
9.5	Практическая работа № 13. Ознакомление с требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Анализ маркировки	2	Интерактивная доска	[1] стр. 216-228 Выполнить задания практической работы	
9.6	Практическая работа № 14. Ознакомление с санитарными требованиями к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	2	Интерактивная доска	[1] стр. 206-212 Выполнить задания практической работы	
9.7	Практическая работа №15. Ознакомление с санитарно-гигиеническими правилами первичной обработки пищевых продуктов	2	Интерактивная доска	[1] стр. 228-236 Выполнить задания практической работы	

	9.8	Практическая работа №16. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к раздаче и реализации готовых изделий, требованиями к организации производственного контроля	2	Интерактивная доска	[1] стр. 236-237 Выполнить задания практической работы		ОК 1- ОК 7 ОК 9-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22
		Экзамен	6				
		Консультация	2				
Всего			74				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Нормативные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. – М.: Изд.центр «Академия», 2020 г.160с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2019 г.256 с

3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования – М, «Академия», 2019 г.192с

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2014г 376с

2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. – М.: Экономика, 2014.,206с

3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2015г.,720с

4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2013г .,183с

5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014г.,346с.

6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2014г.,275с.

3.2.3. Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www. gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК), личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и</p>	<p>Оценка сообщений по темам: «Строение и классификация грибов и простейших, вирусов. Методы изучения морфологии микробов»; «Возбудители пищевых инфекций»; «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве», «Микробиология основных пищевых продуктов» Текущий контроль в виде письменных/устных ответов.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы. «Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека», «Рациональное питание»</p>

<p>пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; 	<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление</p>	<p>Оценка выполнения практической работы № «Составление рационов питания для различных категорий потребителей» Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-4.</p> <p>Оценка выполнения задания на тему: «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической ценности»</p> <p>Оценка выполнения практических работ №5-7.</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-16. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных профессиональных задач. Оценка выполнения</p>
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания. 	<p>и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление</p>	<p>самостоятельных работ по темам: «Возбудители пищевых инфекций», «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве» «Микробиология основных пищевых продуктов»</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-4. Оценка выполнения презентации на тему: «Аутентичность блюд»</p> <p>Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Оценка выполнения практических работ №11-16</p> <p>Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p> <p>Работа с учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач).</p> <p>Оценка выполнения задания на тему «Распространение микробов в окружающей среде»</p> <p>Оценка выполнения практических работ №1-13 Текущий контроль в виде письменных/устных ответов</p>
---	---	--

	<p>и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22</p>	<p>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации на тему: «Аутентичность блюд».</p> <p>Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и анализ результатов по самостоятельной работе.</p> <p>Оценка выполненных заданий</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №5. Химический состав основных групп пищевых продуктов. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической ценности.</p> <p>Оценка выполнения Практической работы № 10 Составление рационов питания для различных категорий потребителей</p> <p>Оценка выполнения Практической работы № 11. Ознакомление с правилами приемки по количеству и качеству пищевой продукции</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №12. Ознакомление с правилами хранения пищевой продукции.</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №13. Ознакомление с требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов</p>
--	--	---

		<p>Оценка выполнения Практической работы №14. Ознакомление с санитарными требованиями к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Оценка выполнения Практической работы №15. Ознакомление с санитарно-гигиеническими правилами первичной обработки пищевых продуктов</p> <p>Оценка выполнения Практической работы №16. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями к раздаче и реализации готовых изделий, требованиями к организации производственного контроля. Оценка отработки технологических навыков работы с оборудованием, приспособлениями, инструментами. Оценка выступления на занятиях с информационными сообщениями на темы: «Строение и классификация грибов и простейших, вирусов. Методы изучения морфологии микробов»; «Возбудители пищевых инфекций»; «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве», «Микробиология основных пищевых продуктов»</p> <p>Оценка выполнения тестов и заданий по темам учебной программы. Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. итогового проверочного теста.</p>
--	--	---

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; –проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; 	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>	
--	---	--

<p>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>–осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>–проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>–рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p>	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	
---	---	--

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	
--	--	--

	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ЛР 10, 15, 16, 20, 21, 22</p>	
--	---	--

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена